

Galia Melone mit Eierlikörcreme und karamellisierten Pistazien

Zutaten

Für 4 Personen oder für 6 Personen als kleine Nascherei

2 EL Pistazien, ungesalzen

2 EL feiner Zucker

1 kleine Galia Melone

2 Joghurts auf Kokosmilch Basis

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Limette, unbehandelt

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Orangenblütenwasser

1 Msp Bindino (pflanzliches Bindemittel)

4 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Ein Stück Alufolie mit etwas Olivenöl bestreichen und auf einen Teller legen. Neben die Herdplatte stellen.

Die Pistazien hacken. Den Zucker gleichmäßig in eine Pfanne mit dickem Boden streuen. Die Herdplatte anstellen und nicht mehr aus den Augen lassen! Der Zucker wird langsam vom Zentrum der Pfanne aus flüssig. In diesem Moment die Platte ausschalten und die Pistazien gleichmäßig in den flüssigen Zucker streuen und mit einem Holzlöffel untermischen. Den Pistazienkrokant auf die geölte Aluminiumfolie geben. Achtung, die Zuckermasse ist sehr heiß!

Die Melone waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die spitzen Enden der Spalten abschneiden und in einen hohen Becher geben. Die verbliebenen Melonenspalten in kleine Würfel schneiden.

Den Saft einer halben Limette und die abgeriebene Schale zu den Melonenwürfelchen geben, ein paar Tropfen Orangenblütenwasser und alles zusammen pürieren.

Das Bindemittel darüberstreuen und nochmals kurz mixen. Die verbliebenen Würfelchen untermischen.

Den Joghurt auf Kokosbasis mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Melonenmasse in Gläser geben, die Eierlikörcreme darüber schichten. Zum Schluss noch vorsichtig einen Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber geben, kühl stellen.

Vor dem Servieren noch mit dem Pistazienkrokant bestreuen.

Leser-Tipp

Die einzelnen Bestandteile des Desserts lassen sich gut vorbereiten und getrennt zur Party transportieren. Vor Ort ist es schnell in Gläser geschichtet und serviert.

[Link zum Rezept: Galia Melone mit Eierlikörcreme und karamellisierten Pistazien](#)